Kürbissuppe mit Cognac, Ingwer und Curry

Die herbstliche Kürbissuppe ist ein Seelenwärmer. Für manche Geniesser:innen zählt sie zu den besten Suppen überhaupt. Sie kann variantenreich zubereitet werden und harmoniert auch mit scheinbar exotischen Zutaten. So verleihen ihr Cognac, Ingwer und etwas Curry eine besondere Raffinesse. Zur Krönung wird die angerichtete Suppe mit gutem, nussig-fruchtig schmeckendem Kürbiskernöl beträufelt.

Zutaten (3 Vorspeisen)

1	kleiner Butternuss-Kürbis, ca. 600g
1	Zwiebel, ca. 50g
25g	frischer Ingwer
6cl	Cognac
1Tl	Curry mild
8dl	milde Bouillon
40g	Sauerrahm
	Kürbiskernöl
	Bratbutter

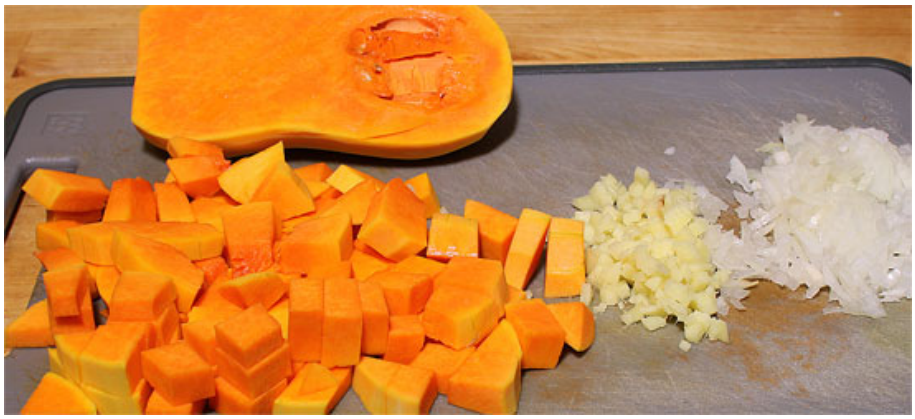
Zubereitung

Zwiebel hacken. Ingwer schälen und zu kleinen Würfelchen schneiden. Kürbis mit dem Sparschäler schälen, halbieren und das Kerngehäuse mit den Fasern herausschneiden. Kürbis zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden.

Zwiebel und Ingwer in Bratbutter dünsten bis die Zwiebel glasig ist. Kürbis zugeben und 20 Minuten dünsten. Dabei ab und zu aufmischen. Der Kürbis fällt dabei etwas zusammen und gewinnt an Geschmack. Mit Cognac ablöschen und 2 Minuten eindampfen lassen.

5dl Bouillon dazugiessen, Curry zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen bis der

Kürbis weich ist. Suppe in ein hohes Gefäss giessen und mit dem Stabmixer pürieren und zurück in die Pfanne geben.
Beim pürieren direkt in der Pfanne läuft man Gefahr, dass die Suppe über den Pfannenrand schwappt.

Suppe nochmals aufkochen und soviel Bouillon zugiessen, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Sauerrahm einrühren und eventuell mit Salz abschmecken.

Suppe anrichten und mit Kürbiskernöl beträufeln.